

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari makalah ini antara lain:

1. Penambahan *Lactobacillus acidophilus* sebagai bakteri probiotik pada yoghurt dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme lain sehingga kualitas yoghurt dapat dipertahankan.
2. pH yoghurt dengan penambahan bakteri probiotik lebih asam dibandingkan dengan yoghurt konvensional tanpa penambahan bakteri probiotik.
3. Penambahan gum arabik sebagai senyawa penstabil dapat mencegah terjadinya sineresis pada yoghurt sehingga daya simpannya lebih lama.
4. Selain mencegah terjadinya sineresis, gum arabik juga berfungsi sebagai pengikat air, serta dapat meningkatkan karakteristik yoghurt, seperti tekstur, viskositas, kenampakan, dan *mouthfeel*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. dan M.O. Moss. 2000. *Food Microbiology second edition*. UK: MPG Books, Ltd.
- Anggadiredja, J.T., A.Z.H. Purwanto, dan S. Istini. 2009. *Manfaat Produk Olahan Rumput Laut*.
<http://akuakulturunhas.blogspot.com/2009/07/manfaat-produk-olahan-rumput-laut.html> (12 September 2009).
- Anonimus. 2008. *Probiotics- Lactobacillus acidophilus*.
<http://www.enzymeindia.com/Probiotics-LactobacillusAcidophilus.php> (29 Agustus 2009).
- Anonimus. 2007. *Whole Milk Nutrition*.
<http://www.iloveindia.com/nutrition/milk/whole-milk-nutrition.html> (12 September 2009).
- Anonimus. 2007. *All about Nutrition "Yoghurt"*.
<http://www.vitalhealthzone.com/nutrition/food-values/yoghurt.html> (12 September 2009).
- Anonimus. 2003. www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ (15 September 2009).
- Anonimus. 20002. *Dairy Science and Technology*.
<http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/yogurt.html> (12 September 2009).
- Benech, 2007. http://www.harnisch.com/well/files/pdf/207/acacia_gum.pdf (20 September 2009).
- Buckle, dkk. 1987. *Ilmu Pangan* diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press
- Collins, C.H., P.M. Lyne, J.M. Grange. 1992. *Microbial Methods sixth edition*. UK: Butterworth-Heinemann
- Dwiyathi. 2008. *Probiotik, Yoghurt, dan Manfaatnya dalam Menjaga Keseimbangan Flora Normal Pencernaan*.
<http://dwiyathi.wordpress.com/2008/08/07/> (12 September 2009).

- Farnworth, E.R. 2008. *Handbook of Fermented Functional Food*. <http://books.google.co.id/books> (15 September 2009).
- Hariyadi,P. 2005. *Minum Yoghurt, Balita Sehat*. http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_yoghurt.php (12 September 2009).
- Isanga, J. dan G.N. Zhang. 2008. *Screening of Stabilizers for Peanut Milk Based Set Yoghurt by Assessment of Whey Separation, Gel Firmness and Sensory Quality of The Yoghurt*. American Journal of Food Technology Vol. 3, Issue: 2, pp. 127-133, Available at <http://scialert.net/fulltext/> (20 September 2009).
- Kompas, 2006. *10 Alasan Mengkonsumsi Yoghurt*. Jakarta: Dep. Kesehatan RI
- Novian. 2009. *Yoghurt Probiotik*. <http://novian-yoghurt.blogspot.com/2009/06/yoghurt-probiotik.html> (15 September 2009).
- Nuraida, L. 2008. *Lebih dari Satu Dekade, Telah Dilakukan Identifikasi Peran Menguntungkan Probiotik terhadap Kesehatan Manusia*. <http://www.foodreview.biz/preview.php> (29 Agustus 2009).
- Rahayu, K. Dkk. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: UGM
- Robinson, R,K. 1990. *Dairy Microbiology "The Microbiology of Milk Products" second edition*. USA: Elsevier Science Publishers, Ltd.
- Rostini, I. 2007. *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu rendah*. www.resources.unpad.ac.id/PERANANBAKTERIASAMLAKAT.PDF (20 September 2009).
- Susanti, I., K. Pramudiyanto, dan J. Munandar. 2007. *Kajian Penambahan Stabilizer terhadap Kualitas Yoghurt Probiotik dalam Seminar Nasional PATPI 2007*. Bandung
- T.J. Riadi. 2007. *Miyoghurt*. <http://www.pikiran-rakyat.com/prprint.php> (29 Agustus 2009).

- Underkofler, L.A., R.J. Hickey. 1954. *Industrial Fermentations volume I*. New York: Chemical Publishing Co., Inc.
- Wahyudi, Marman. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt dalam Buletin Teknik Pertanian Vol. II No. 1*, 2006.
<http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/bt111064.pdf> (4 September 2009).
- Walstra, P. Dan R. Jenness. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Wardhanu, A.P. 2009.
<http://apwardhanu.wordpress.com/2009/07/01/probiotik/> (4 September 2009).
- Weiser, H.H., G.J. Mountney, dan W.A. Gould. 1971. *Practical Food Microbiology and Technology second edition*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Whistler, R.L. dan J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gum "Polysaccharides and Their Derivatives" third edition*. USA: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G., Wida W.A., Weni W. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. Bogor: M-brio Press
- Yeganezhad, S., M.M. Tehrani, dan F. Shahidi. 2007. *Studying Microbial, Physiochemical, and sensory Properties of Directly Concentrated Probiotic Yoghurt*. African Journal of Agricultural Research Vol. 2 (8), pp. 366-369, Available online at <http://www.academicjournals.org/AJAR> (20 September 2009).